

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	Meisterland Port Honig 20g
Produktbezeichnung Lieferant:	Meisterland Port Honig 20g
Artikelnummer Lieferant:	764127
GTIN:	04304795004226
STAV-Nr.:	764127
SPEC-ID:	18337
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Qualitätssicherung:	Frau Tina Glöckner info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018
Qualitätssicherung:	Frau Ute Rettinger info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018
Bezeichnung des Lebensmittels gem. LMIV:	Honig, Blütenhonig, flüssig
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	Honig
Produktbeschreibung:	<p>Feinaromatischer, süßer Honig; Portionsbecher aus Kunststoff für den einmaligen Verzehr Honig ist für Säuglinge unter 12 Monaten nicht geeignet.</p> <p>Erklärung des Herstellers vom 25.1.21 zu GVO und Honig: Honig selbst enthält keine genveränderten Organismen. Er enthält aber natürlicherweise Pollen, die die Bienen beim Nektarsammeln mit in den Bienenstock eintragen. Honig, der Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen enthält, unterliegt seit dem Urteil des EuGH vom 6. September 2011 den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 zur Zulassung und Rückverfolgbarkeit von GVO in Futter- und Lebensmitteln. Das EU-Parlament hat im Januar 2014 in einer Abstimmung klargestellt, dass Pollen im Honig keine Zutat sind. Damit hat das Parlament dem Vorschlag der EU-Kommission zur Regelung von GVO in Honig zugestimmt. Diese Regelung wurde inzwischen in einer Ergänzung zur Honi-richtlinie (2014/63/EU) auf EU-Ebene veröffentlicht und wird derzeit in den Mitgliedstaaten in das jeweilige nationale Recht überführt. Honig darf demnach nur Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen enthalten, für die es in der EU eine allgemeine Zulassung für Lebensmittel gibt. Eine Kennzeichnungspflicht für diese gelegentlich eingetragenen Pollen (zufällig und technisch unvermeidbar) besteht erst ab einem Schwellenwert von 0,9%. Dieser wird jedoch bei unseren Honigen nicht erreicht. Somit ist davon auszugehen, dass Honig GVO enthalten kann, aber nicht kennzeichnungspflichtig ist. GVO-Freiheit können wir dennoch nicht garantieren.</p>

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Produktions-/Herkunftsland:	Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	<p>Erklärung des Herstellers vom 4.6.18 zu GVO und Honig: Honig selbst enthält keine genveränderten Organismen. Er enthält aber natürlicherweise Pollen, die die Bienen beim Nektarsammeln mit in den Bienenstock eintragen. Honig, der Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen enthält, unterliegt seit dem Urteil des EuGH vom 6. September 2011 den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 zur Zulassung und Rückverfolgbarkeit von GVO in Futter- und Lebensmitteln. Das EU-Parlament hat im Januar 2014 in einer Abstimmung klargestellt, dass Pollen im Honig keine Zutat sind. Damit hat das Parlament dem Vorschlag der EU-Kommission zur Regelung von GVO in Honig zugestimmt. Diese Regelung wurde inzwischen in einer Ergänzung zur Honi-richtlinie (2014/63/EU) auf EU-Ebene veröffentlicht und wird derzeit in den Mitgliedstaaten in das jeweilige nationale Recht überführt. Honig darf demnach nur Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen enthalten, für die es in der EU eine allgemeine Zulassung für Lebensmittel gibt. Eine Kennzeichnungspflicht für diese gelegentlich eingetragenen Pollen (zufällig und technisch unvermeidbar) besteht erst ab einem Schwellenwert von 0,9%. Dieser wird jedoch bei unseren Honigen nicht erreicht. Somit ist davon auszugehen, dass Honig GVO enthalten kann, aber nicht kennzeichnungspflichtig ist. GVO-Freiheit können wir dennoch nicht garantieren.</p>
Gebrauchsanleitung:	

Das Produkt erfüllt die Anforderungen gemäß VO (EG) 178/2002 sowie des LFGB. Das Produkt entspricht den Hygieneanforderungen an Lebensmittel beziehungsweise Stoffen zum Einsatz im Lebensmittelbetrieb.

Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Farbe	bernsteinfarben
Geruch	süß, nach Honig, ohne Fremdgeruch
Geschmack	feinaromatisch, süß, nach Honig, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	zähflüssig

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Eignung für bestimmte Ernährungsformen

Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen:	ja	nein	Bemerkungen
Vegan		X	
Ovo-Lacto-Vegetarisch	X		
Ovo-Vegetarisch	X		
Lacto-Vegetarisch	X		
Pescetarisch	X		
Alkoholabstinent	X		Lieferantenangabe
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)			Lieferantenangabe
Halal-Zertifikat vorhanden		X	
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)	X		
Koscher-Zertifikat vorhanden	X		

Bio/Öko

Das Produkt ist ein "Bio"-Produkt nach EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007

☐ ja ☒ nein

ID: 18337
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 6
Datum: 10.01.2022
Seite 4 von 15

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Zutaten: 100% Honig, Blütenhonig.

Deklarationsempfehlung des Herstellers

Honig.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)				1.302 kJ	berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten und Eiweiß)
Brennwert (kcal)				307 kcal	berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten und Eiweiß)
Fett (gesamt)				0,5 g	*
davon	Gesättigte Fettsäuren			0,1 g	*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		75 g			*
davon	Zucker	75 g			*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe					
Eiweiß				0,5 g	*
Salz		0,02 g			*
Natrium					
Organische Säuren					
Mehrwertige Alkohole					
Ethylalkohol					
Salatrimms					
Erythritol					
*Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.					

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Vitamine	Vitamin A				
	Thiamin (B1)				
	Riboflavin (B2)				
	Niacin (B3)				
	Pantothensäure (B5)				
	Pyridoxin (B6)				
	Biotin (B7)				
	Folsäure (B9)				
	Cobalamin (B12)				
	Vitamin C				
	Vitamin D				
	Vitamin E				
	Vitamin K				
Mineralstoffe und Spurenelemente	Kalium				
	Chlorid				
	Calcium				
	Phosphor				
	Magnesium				
	Eisen				
	Zink				
	Kupfer				
	Mangan				
	Fluor				
	Selen				
	Chrom				
	Molybdän				
	Iod				
Broteinheiten					
*Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.					

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Chemisch-physikalische Kennzahlen

Die Anwesenheit von Fremdkörpern (organisch und anorganisch) gilt nach dem Stand der Technik als ausgeschlossen. Gesetzlich geltende Grenzwerte zu Höchstmengen an Rückständen und Kontaminanten wie Mykotoxinen, Schwermetallen, Pestiziden, Tierarzneimittelrückständen und Radioaktivität werden eingehalten.

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Wassergehalt			19 %	
Reinheit		100 %		
Schüttgewicht				
pH-Wert	3.5		5.5	
Alkoholgehalt				

4.1 Schwermetalle

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Arsen				
Blei				
Cadmium				
Kupfer				
Quecksilber				

4.2 Angaben für Getreide- und Stärkerzeugnisse

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Fallzahl				
Proteingehalt				
Feuchtkleber				
Sedimentationswert				
Wasseraufnahmefähigkeit				
Feinanteil < 100 µg				
Stärkegehalt				
Asche/Mineralstoffe				
Ascorbinsäuregehalt				
Dextrose-Äquivalent				

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



4.3 Angaben für Saaten und Schalenfrüchte

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Freie Fettsäuren				
Peroxidzahl				
Siebanalyse				
Bruchanteil				
Morphinäquivalente				

4.4 Angaben für Kakao und Kakaoerzeugnisse

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Viskosität				
Schmelzpunkt				
Anteil gehärteter Fette				
Korngröße				
Gesamtkakaotrockenmasse				
Fettfreie Kakaotrockenmasse				
Kakaobutter				
Milchfett				
Gesamtmilchtrockenmasse				
Gesamtgehalt an Kakaobutter und Milchfett				

4.5 Angaben für Fette und Öle

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Freie Fettsäuren				
Peroxid-Zahl				
Säurezahl				
Schmelzpunkt				
Anteil gehärteter Fette				

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



4.6 Angaben für Gemüse, Früchte und Fruchtzubereitungen

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Nettogewicht				
Abtropfgewicht				
Zuckergehalt				
Fruchtanteil				
Früchte pro 100 g				
Früchte pro Dose				
Vakuum (bei Konserven)				
SO ₂ -Gehalt				
Ascorbinsäuregehalt				

4.7 Weitere Angaben

--

Mikrobiologische Grenzwerte

Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB, der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Werte für Lebensmittel bzw. den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie), soweit anwendbar.

Mikrobiologische Grenzwerte	Einheit	Wert	Grenz- oder Warnwert	Untersuchungsmethode
Aerobe mesophile Keimzahl				
Enterobacteriaceae				
E. Coli				
Coliforme Keime				
Schimmelpilze				
Hefen				
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen				
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben	Lieferantenangabe: Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB und der VO (EU) 2073/2005 sowie den Empfehlungen der DGHM. Für Honig sind keine speziellen Grenzwerte festgelegt.			

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Mykotoxine

Das Produkt entspricht den gültigen gesetzlichen Anforderungen zu Mykotoxinen (z.B. VO (EG) 1881/2006 und Kontaminanten-Verordnung).

Mikrobiologische Grenzwerte	Einheit	Wert	Methode/Hinweis
Aflatoxin B1			
Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2			
Summe der Fumonisine B1 und B2			
Zearalenon			
Aflatoxin M1			
Ochratoxin A			
Deoxynivalenol (DON)			
Weitere Angaben			

Allergene

Allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse gemäß § 3 und Anlage 3 LMKV / LMIV

	im Produkt enthalten			
	ja	nein	Inhaltsstoff	Bemerkung
Glutenhaltige Getreide		X		
Krebstiere		X		
Eier		X		
Fische		X		
Erdnüsse		X		
Sojabohnen		X		
Milch		X		
Schalenfrüchte		X		
Sellerie		X		
Senf		X		
Sesamsamen		X		
Schwefeldioxid und Sulphite		X		
Lupinen		X		
Weichtiere		X		

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen gemäß § 3 und Anlage 3 LMKV / LMIV

	Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltige Getreide		X	
Krebstiere		X	
Eier		X	
Fische		X	
Erdnüsse		X	
Sojabohnen		X	
Milch		X	
Schalenfrüchte		X	
Sellerie		X	
Senf		X	
Sesamsamen		X	
Schwefeldioxid und Sulphite		X	
Lupinen		X	
Weichtiere		X	

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Zusätzliche Allergene

	im Produkt enthalten			Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	Inhaltsstoff	ja	nein	Bemerkung
Laktose		X				
Kakao		X				
Glutamat (E 620 - E 625)		X				
Huhn		X				
Koriander		X				
Mais		X				
Hülsenfrüchte		X				
Rindfleisch		X				
Schweinefleisch		X				
Karotten		X				

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Hinweise zu Allergenen

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



GVO/Novel Food/Nano/Bestrahlung

GVO

Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu genetisch veränderten Lebensmitteln, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, kennzeichnungspflichtig.

☐ ja ☒ nein

Die Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit gemäß VO 1829/2003 und 1830/2003 werden eingehalten.

Der GVO-Status des Produktes wird sichergestellt durch:

- ☒ Bestätigung Vorlieferanten
- ☒ Analysenzertifikate Vorlieferanten
- ☒ Eigenkontrolluntersuchungen Hersteller/Lieferant

Novel Food

Das Produkt ist eine oder enthält eine Lebensmittelzutat, die unter die VO (EU) 2015/2283 fällt.

☐ ja ☒ nein

Bestrahlung

Das Produkt ist auf Grund der Behandlung mit ionisierenden Strahlen kennzeichnungspflichtig.

☐ ja ☒ nein

Nanotechnologie

Hierzu liegen keine Informationen vor.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		X	
Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft		X	
Metall			X
Magnet (Sensibilität)			
Ferro (Sensibilität)			
Non-Ferro (Sensibilität)			
Anorganisch			X
Anorganisch mit Röntgen			
Anorganisch mit Farbausleser			
Organisch			X
Siebung (Maschenweite)	0,2 mm	X	
Weitere Untersuchungen	Lieferantenangabe: Das Risiko von Fremdkörpern wird laut HACCP-Konzept auf ein akzeptables Maß reduziert.		
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		X
	IFS	X	
	BRC		X
	Weitere Zertifikate		

Logistische Daten

Verpackung

Die Verpackungen sind für den Einsatz geeignet und haben keinen nachteiligen Einfluss auf das Produkt. Die gesetzlichen Bestimmungen an Lebensmittel-Verpackungen, insbesondere der VO (EG) 1935/2004, der Bedarfsgegenständeverordnung und (soweit anwendbar) der VO (EU) 10/2011 werden erfüllt.

Gebindegröße netto	1.92 kg	je Karton (96 Portionsbecher à 20 g)
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Wellpappe, PET, Alu-Verbund	

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 an die Rückverfolgbarkeit werden in allen Produktions- und Vertriebsstufen erfüllt.

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	MHD; Charge alphanumerisch (Beispiel: LA 90039)
--------------------------------	----------------------------------------------------

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	18-22°C
Relative Luftfeuchtigkeit:	

ID: 18337
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 6
Datum: 10.01.2022
Seite 14 von 15

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	2 Jahre	
--------------------------------------------------------------------------	---------	--

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Vorstehende Daten beruhen auf den Angaben unserer Vorlieferanten und entsprechen unseren besten Erfahrungen und Kenntnissen und dienen zur Information. Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Spezifikationen. Bei Naturprodukten unterliegen die angegebenen Werte natürlichen Schwankungen.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Datum der Anlage: 07.02.2013

Datum der letzten Änderung: 10.01.2022

Druckdatum: 10.01.2022

**BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland**